PROGRAMA PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	MERENDEIRA E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

Formato: O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

Tutoria e formas de interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

Prova final/Certificação: A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

Materiais didáticos: O conteúdo programático é desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

Interação e suporte administrativo: O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma

plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a instituição de ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

NOME DA CAPACITAÇÃO: Merendeira e Alimentação Escolar

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Merendeira e Alimentação Escolar, o aluno deverá ser capaz de compreender a importância da alimentação escolar e as responsabilidades envolvidas no preparo e na distribuição de refeições seguras e nutritivas. Deverá desenvolver conhecimentos sobre nutrição, planejamento de cardápios, valor nutricional e prevenção do desperdício, além de aplicar boas práticas de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e controle de qualidade dos alimentos. Também deverá reconhecer riscos de doenças transmitidas por alimentos e acidentes de trabalho, adotar procedimentos de limpeza, sanitização, controle de pragas e resíduos, e organizar adequadamente a cozinha, os equipamentos, o estoque e a distribuição.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Merendeira Escolar
2) O Trabalho de Merendeira Escolar
3) Noções de Nutrição Escolar
4) Higiene e Alimentação Escolar
5) Receitas
6) Boas práticas na Alimentação Escolar

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Importância da merenda escolar e da merendeira
Responsabilidade da merendeira
Noções sobre alimentação e nutrição
Orientação para elaboração do cardápio escolar
Higiene e saúde
Higiene pessoal
Higiene dos alimentos
Higiene ambiental
Armazenamento dos gêneros alimentícios
Medidas para prevenção de acidentes de trabalho
Relações Humanas
Procedimentos básicos
Cardápios
Os principais fatores para o planejamento do cardápio
Dicas para a elaboração do cardápio
Valor nutricional

Soja na alimentação
Peixe na alimentação
Reaproveitamento de alimentos
Vantagens do reaproveitamento de alimentos
Como aproveitar talos, cascas e folhas
Como evitar o desperdício
Medidas de equivalência
Tabela de equivalência - Medidas e pesos
Controle de qualidade
Recebimento de mercadorias
Recebimento de hortifrutigranjeiros
Recebimento de leite e derivados
Recebimento de farináceos
Manipulação de alimentos
Recomendações para o pré-preparo e preparação
Desinfecção dos alimentos
Preparo dos alimentos
Manutenção dos alimentos
Alimento x Nutriente
Pirâmide alimentar
Importância dos alimentos para saúde
Consequências de uma alimentação desequilibrada
Obesidade
Doenças do coração
Diabetes mellitus
Infância
Idade escolar
Principais objetivos da merenda escolar
Alimentos não recomendados
Armazenamento
Temperaturas
Estoque a seco - Despensa
Prazo de validade dos produtos
Armazenamento sob temperatura ambiente
Armazenamento sob refrigeração
Congelamento
Alimentos que não devem ser congelados
Descongelamento
Procedimentos para o descongelamento
Distribuição
Manutenção
Higiene
Hábitos pessoais dos manipuladores
Higienização
Lavar x Sanitizar
Etapas de higienização
Higiene ambiental
Higiene do local de trabalho
Limpeza geral
Higiene dos equipamentos e utensílios
Higiene dos alimentos

Âmbito de aplicação
Condições ambientais
Providências a serem tomadas
Instalações, edificações e saneamento
Cozinha
Refeitório
Instalações sanitárias
Vestiários
Área de armazenamento
Abastecimento de água
Manejo dos resíduos
Equipamentos e utensílios existentes
Manutenção preventiva e calibração
Higiene de equipamentos e utensílios
Higiene e saúde dos manipuladores
Controle de vetores e pragas urbanas
Preparo do alimento
Procedimentos adotados na seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos
Seleção de fornecedores
Recepção de matérias-primas e insumos
Procedimentos adotados no armazenamento
Pré preparo e preparo
Controle na distribuição
Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição
Receitas de salgados
Receitas de doces
Receitas de bebidas
Doenças transmitidas por alimentos - DTAs
Capacitação em manipulação de alimentos
Procedimentos técnicos de higiene ambiental
Procedimento operacional padronizado
Procedimentos técnicos de higiene dos alimentos
Armazenamento dos gêneros alimentícios
Congelamento de frutas
Congelamento de hortaliças
Congelamento de carnes
Alimentos que não devem ser congelados
Descongelamento
Prazo de validade dos produtos manipulados
Remoção de lixo
Controle de pragas

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **241**

